

# BAROLO DOCG RISERVA SOTTOCASTELLO DI NOVELLO

Questa riserva prende vita dalle uve coltivate lungo i crinali della Menzione (MGA) Sottocastello di Novello, situato appunto nel comune di Novello. Siamo nel cuore del distretto del Barolo dove, nelle annate più promettenti, selezioniamo le uve di Nebbiolo che subiranno un processo di vinificazione separato che si pone come obiettivo di garantire grande longevità al vino. Passati almeno sei anni dalla vendemmia il Barolo diventa finalmente Riserva, promettendo caratteri unici destinati ad evolvere per lunghi anni a venire

**Formati disponibili:** 75 e 150 cl



**Vigneto:** Sottocastello di Novello

Composizione: 100% Nebbiolo

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di ottobre

**Vinificazione e Maturazione:** pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inossidabile. Il vino evolve almeno 18 mesi in piccole botti di rovere, segue un periodo di affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

**Gradazione alcolica:** 14-14,5%

**Colore:** rosso granata intenso con riflessi tendenti all'arancio.

**Profumo:** ampio ed intenso con sentori fruttati di confettura e frutta secca, floreali e di spezie dolci. Sottofondo etereo di tabacco e goudron (catrame).

**Sapore:** caldo e pieno, tannico e di ottima persistenza aromatica.

**Abbinamenti:** secondi piatti di carni rosse e selvaggina, strutturati e saporiti, formaggi a lunga stagionatura.